

CONSERVATION ET CUISSON SOUS VIDE

- Pré requis** : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et/ou hôtellerie
- Durée** : 12 heures
- Public visé** : Personnel de cuisine, toutes personnes concernées par la conservation et/ou cuisson sous vide
- Modalité formation** : Présentiel

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson des produits sous vide afin d'optimiser son organisation de travail

CONTENU DU PROGRAMME

- Acquérir des connaissances théoriques sur la Réglementation
- Maîtriser ce procédé de cuisson de la préparation à la consommation
- Optimisation et organisation de la gestion du temps de travail pour une remise en température adéquate
- Savoir respecter la qualité du produit en gardant toutes ses qualités organoleptiques
- Connaître les techniques de conservation de conditionnement tout en respectant la législation
- Connaître les avantages et les inconvénients de ce procédé
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

MODALITES PEDAGOGIQUE

Pédagogie interactive :

- **Exposé théorique** :
 - Présentation théorique
- **Cas pratiques** :
 - Echanges interactifs entre stagiaires et formateur
 - Mise en situation
 - Etude de cas

RÔLE DU FORMATEUR

Notre formateur François Bataille, Professeur en Organisation et Production Culinaire spécialiste de la formation en Cuisson et Conservation Sous Vide est diplômé et spécialisé dans la formation professionnelle pour adultes.

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mise en situation

Notre démarche prend appui sur le vécu professionnel de chaque participant, elle évolue en fonction des besoins et des attentes de chacun.

Tournez la page svp →

MATERIEL UTILISE

Equipements, matériels et ressources pédagogiques utilisés seront adaptés aux objectifs de la formation

- Fiches et/ou fichiers
- Recettes
- Matériels spécifiques pour cuisson et conservation sous vide :
 - Bain-Marie avec thermoplongeur
 - Cellule de refroidissement
 - Appareil à sous-vide
 - Four à vapeur
 - Petit matériel : poches, sondes...
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Règlement Intérieur en début de session
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mise en situation

METHODE D'EVALUATION

Auto Evaluations et évaluations de l'action :

- Evaluation Diagnostique en début de session
- Evaluation Sommative en fin de session

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation